

# Menu de Pâques

75€

Duo d'asperges vertes et blanches rôties au beurre  
mousseux  
crème légère infusée au lard, œufs de caille panés  
copeaux de paletta Iberica



Filet de fera du lac cuit sur la peau  
petits pois fèves et jeunes carottes étuvés aux herbes  
de l'Ouyse jus de volaille tranché



Pièce d'agneau de lait rôti à la sarriette,  
pesto à l'ail des ours  
artichauts violets, un bon jus de déglacage

**ou**

Pigeonneau rôti et mousseline de petits pois, fricassée de  
champignons du pays, les abats sur pain grillé



Cocotte de Rocamadour de chez Chambon  
au mascarpone et à la truffe

**ou**

Tomme de brebis de la ferme du Couderc, jeunes pousses  
en méli mélo, marmelade de cerises noires



Vacherin glacé, sorbet coco mangue, gelée passion, ananas  
caramélisés, chantilly au poivre de Sechuan

**ou**

Sphère chocolat, crémeux framboise, streusel amande et  
gelée citronnelle sauce chocolat caraïbe

Prix Net